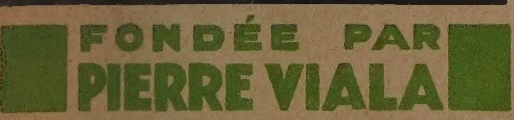
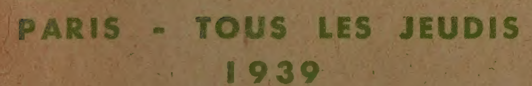
REVUE DE VITICULTURE



R. B. Sibia



FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 20 JUILLET — N° 2351 —

46e Année. - Tome XCI N° 2.351 Paris, 20 Juillet 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : **Seine 240.213**
Téléphone : **Odéon 10-32**
Compte Chèques postaux : **Paris 609-05**



APÉRITIF A LA GENTIANE
POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?
PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.
PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.
PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.
"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.
Suze
SUZE
L'AMIE DE L'ESTOMAC
SUZE
N° 941

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

OBTENTION DES VINS ORDINAIRES DANS LES COLONIES FRANÇAISES (1)

(Jus de raisins fermentés)

La nouvelle vinification sur place, à partir des concentrés de raisins provenant de nos vignobles excédentaires, est basée sur un élargissement soudain de la législation vinicole, dans *et pour* l'Empire colonial *français*, élargissement qui surprend actuellement bien des commerçants, et même nombre d'œnologues

(1) Les décrets concernant la régénération à *destination* des jus de raisins originels, *fermentés ou non*, en vue de la consommation *sur place*, en partant des moûts concentrés exportés dans nos diverses colonies, portent tous la disposition ci-après :

« Le produit obtenu dans ces conditions pourra recevoir au choix une des dénominations suivantes : « jus de raisin fermenté », « boisson vineuse », « moût concentré vinifié », à l'exclusion de toute autre. »

Qu'il soit entendu une fois pour toutes dès ce début que si nous lui appliquons ici la dénomination de vin tout court, ce n'est pas dans le but de conseiller à personne de violer ainsi délibérément ces décrets, *mais simplement pour nous faire mieux comprendre de tous* ceux qui, n'ayant pas de connaissances œnologiques suffisantes, ne verraient pas du premier coup d'œil que nous sommes là en présence de deux désignations simplement euphémiques également applicables à un même produit. N'ayant en effet enlevé au moût originel absolument que de l'eau, il est inévitable en effet qu'il y ait identité absolue entre les produits de la fermentation alcoolique immédiate de ce jus de raisin originel et la même fermentation *du même jus* régénéré du concentré, lorsqu'on restitue à destination à ce concentré l'eau qu'on lui avait enlevée. L'expérience, en partant des raisins *de la même vigne*, est à la portée de toutes les intelligences. Néanmoins : Dura lex sed lex !

avertis mais par trop traditionalistes. De sorte qu'on a pu lire déjà dans la presse, même technique, des opinions tout à fait surprenantes à ce sujet. Un redressement s'impose donc sur beaucoup de points.

On oublie trop en cette occasion que le moût concentré n'est réellement en fait que du raisin *frais*, conservable et conservé tel, avec toutes ses qualités originelles. Il ne faut donc pas du tout confondre avec le raisin dit *sec*, analogue aux pruneaux, figues, abricots tapés, pommes, poires et autres fruits *desséchés*, que nous connaissons déjà comme succédanés de ces mêmes fruits frais.

Il y a en effet trois façons de consommer les baies de la vigne :

1° En nature et dès leur cueillette, par simple mâchage des grains (raisins de table), avec expulsion immédiate de presque toutes les parties solides.

2° Après dessiccation rapide du fruit entier (raisin sec) (1).

3° Après séparation *mécanique* des mêmes parties solides (vinification).

Dans ce dernier cas, qui est celui de 98 p. 100 encore de nos raisins, l'on met en réserve les jus obtenus, toujours après refoulement de toutes les parties solides, parce que c'est en réalité la pulpe et le jus seuls qui sont ici réellement et exclusivement nutritifs.

L'extraction en grand des parties solides de la grappe de raisin, insolubles dans le jus, s'est généralisée depuis la plus lointaine antiquité ; elle s'est soudée pour ainsi dire, dès les premiers âges, à une première transformation, naturelle et longtemps inéluctable (fermentation spontanée), de ce jus de fruit. De sorte qu'en réalité ce n'est que *tout dernièrement*, grâce aux récents progrès de la science, que l'on a pu se limiter strictement, *en dehors de toute fermentation*, à ce que l'on voulait obtenir bien à part : la conservation en grand des jus de raisins *frais* tels qu'ils sortent du fruit, avec tous leurs composants naturels, *sucres compris*.

Encore y a-t-il une nuance à préciser, parce qu'on peut faire avec le même raisin deux sortes de vins en réalité, selon qu'on fait macérer ou non plus ou moins de temps les parties solides avec le jus du fruit, afin que celui-ci (moût) extraie de la vendange *tous éléments solubles possibles*. Cette macération permet d'ordinaire en effet de faire des vins dits blancs et des vins dits rouges, avec tous intermédiaires possibles, selon durées de macération (2) et fantaisie de chaque consommateur.

Si donc l'on veut conserver doux le jus du raisin par les moyens modernes actuels, on pourra retirer *du même fruit* au moins deux formes stockables assez différentes, selon qu'il y aura eu macération préalable ou non. Et l'on sera exactement, dans ce cas comme dans celui de la vinification ordinaire, entre les mêmes alternatives, puisque l'on pourra faire (suivant des expressions pratiquement consacrées) — cette macération comme la vinification — en blanc ou en rouge.

(1) Ce qui tend à modifier graduellement la solubilité de beaucoup d'éléments constitutifs du fruit.

(2) Les vins dits blancs (même lorsqu'ils sont parfois assez rosés) proviennent de la vinification (qui est alors une simple fermentation) des jus ou moûts *seuls*, isolés *avant* toute macération.

Les vins dits rouges proviennent d'une fermentation concomittante avec une macération dissolvant la plus grande partie des éléments solubles du marc de raisin, sinon tous ces éléments, de façon à engendrer un vin plus complet.

Quant aux moûts dits *concentrés*, ils représentent tout simplement ces mêmes jus de raisins, macérés (rouges) ou non (blancs), que l'on a *déshydratés* à aussi basses températures d'ébullition que possible, de façon qu'ils ne contiennent plus qu'une proportion d'eau inférieure à 33 p. 100 environ de leur poids, limite à partir de laquelle les ferments n'ont pratiquement plus de prise sur eux.

***

Ces prémisses posées, est-ce que nous produisons réellement déjà en général tous les concentrés qui permettraient de réduire volumes, poids, emballages, frets et frais, nécessaires à l'exportation au loin des produits courants de nos vignes ? Evidemment non, et nous n'offrons encore au commerce qu'une marchandise généralement inapte à produire sur place les vins épais, colorés et corsés, que nous avons jusqu'ici plus ou moins imposés, par erreurs de base, à la clientèle coloniale. De sorte qu'il faut nous attendre à quelques difficultés d'adaptation, soit de la part de cette clientèle, soit de la part de la marchandise. Et de toute évidence, c'est au perfectionnement de celle-ci qu'il faut d'abord tendre, plutôt que se heurter d'emblée à la mentalité actuelle de populations encore mal habiles à saisir toutes les délicatesses de goût que nous avons développées en notre vieux monde pendant des siècles de civilisation graduelle et de perfectionnements de nos sens.

Pour le moment, en effet, nous n'avons guère à exporter que les surplus de notre production, surplus dont la qualité importait peu jusqu'ici précisément, parce que : excédent ! Or, qui dit excédent, dit évidemment en trop, et ce qu'on produit de trop on ne le soigne pas comme le reste de la même marchandise, la partie vraiment payante On le soigne même d'autant moins que jusqu'ici, avant les décrets de libération que je viens d'obtenir, il n'y avait pas d'autre issue pour lui que la destruction fatale par distillation tôt ou tard, et la vente de son seul alcool à l'Etat, à bas pris imposés, comme carburant.

Mais tous les producteurs qui voudront dorénavant devenir graduellement exportateurs devront chercher à obtenir la marchandise qui conviendra réellement aux marchés lointains que nous venons de conquérir, parce qu'ils y trouveront un intérêt sûrement grandissant.

Qu'exigent donc plutôt ces marchés, *à tort ou à raison ?* Ils veulent du vin rouge et assez rarement du vin blanc. Ils le veulent même fortement coloré et corsé en général, avec du montant, de la chair, du plein et même de la mâche, quelquefois même une certaine rudesse — et aussi une force assez marquée, qui a conduit, sous d'autres rapports d'ailleurs, à élever artificiellement le degré de ces vins. En somme, le gros de ces fournitures coloniales semble devoir poursuivre pour le moment, en attendant que les goûts s'affinent là comme ailleurs, une forte couleur, plutôt surélevée, classant ces produits parmi les gros vins capiteux de nos régions méridionales, — alors qu'il serait rationnel que ce soit exactement le contraire qui se consomme de préférence sous des climats tropicaux. Mais nous raisonnerons plus tard. Prenons possession d'abord.

Or, nous faisons actuellement nos concentrés avec des excédents de production constitués par des moûts ou jus de raisin provenant de simples saignées de la vendange à trait de fouloirs ou d'égouttoirs, c'est-à-dire sans avoir eu le

moindre contact avec les composants solides, et notamment les peaux des grains de raisins, qui sont le gisement naturel des matières colorantes, tanniques, odorantes (aromes naturels), etc..., caractéristiques des divers cépages et des divers terroirs de nos vignobles.

Que doit-il résulter de ces errements, si singulièrement opposés en général aux habitudes *actuelles* de cette nouvelle clientèle ?

Evidemment, les vins régénérés de concentrés vont se présenter défavorablement sur ce nouveau marché, par rapport aux vins qu'ils devraient y remplacer désormais et qui vont ainsi, si nous n'y remédions pas dès la prochaine vendange, décevoir bien des coloniaux habitués à la routine des gros vins noirs et vinés qu'on leur a jusqu'ici présentés comme seuls exportables malgré leurs défauts, leurs inconvénients et leur inadaptation climatérique.

Ce n'est pas porter préjudice nous-mêmes à notre œuvre que prendre ainsi les devants pour signaler à nos producteurs dans quel sens ils doivent se perfectionner, car ils ont parfaitement les moyens de faire à l'avenir tout ce que peut exiger leur clientèle coloniale.

Nous avons en effet déjà remplacé bien des plants, par trop sensibles aux cryptogames, par d'autres dits hybrides, généralement colorés sinon déjà trop colorants pour nous, parfois à aromes spéciaux, qui sont même loin d'être toujours désagréables lorsque la marchandise est consommée à l'état de jus de raisin non fermenté (1), ainsi que nous l'avons observé. Or, les produits de ces cépages hybrides, que l'on oppose généralement aux cépages dits français ou greffés en certaines régions, feraient, j'en suis certain, les délices de bien des coloniaux, en attendant que leur goût s'affine au point d'apprécier à leur tour nos produits naturels moins colorés, mais plus fins et autrement bouquetés. C'est avec de tels raisins, au moins en partie, qu'il faudrait évidemment se mettre à préparer sans tarder la marchandise, c'est-à-dire les moûts concentrés destinés à l'exportation coloniale que nous venons de conquérir, et ne plus s'amuser à gaspiller la couleur, l'extrait sec et le tanin que présentent souvent en trop les marcs de nos vendanges. Il faut au contraire profiter au maximum des composants du fruit, et faire passer sur ces marcs les excédents d'Aramons et autres cépages trop peu colorants que nous pourrions produire, en pratiquant une macération sulfureuse de quelques jours avant le pressurage de la vendange *non fermentée* (2) dont il s'agit.

Il faut en somme extraire des raisins en excédents destinés à l'exportation coloniale tout ce que l'on pourra dissoudre au cours d'une macération tout-à-fait analogue à celle que nous pratiquons déjà depuis Noë, sous le nom de cuvage des raisins rouges, de façon à ne plus être embarrassés comme nous le sommes déjà *dès* le début de cette tentative commerciale pour trouver des moûts bloqués

(1) Les concentrés à dominante d'hybrides sont donc indiqués de préférence pour faire les jus de raisins *à consommer en doux*, avant toute fermentation, par les Musulmans. Rien ne nous dit même qu'avant quatre ou cinq ans nous ne verrons pas planter à nouveau des hybrides très colorants ou à goûts légèrement foxés, actuellement proscrits, pour satisfaire à de nouveaux débouchés de ce genre, comme il est arrivé en certains États de l'Amérique Septentrionale ! Tout peut en ce genre arriver dans l'avenir... ici aussi.

(2) En présence de 100 grammes par hectolitre d'anhydride sulfureux (voir article de l'auteur in *Progrès Agricole* du 4 septembre 1938).

correspondant à la demande actuelle des Colonies, et éviter aux négociants coloniaux d'onéreux coupages avec des vins teinturiers peut-être d'importation étrangère.

Plus tard, c'est certain, les Colonies demanderont d'elles-mêmes des produits plus fins, et seront moins exigeantes de couleur, tanin, extrait sec, etc..., quand on y aura mieux apprécié les vins blancs, qui n'ont pas du tout de couleur, mais un autre arome, et tous les intermédiaires (vins rosés ou autres) qui relient nos blancs à nos rouges.

Mais pour le moment, nous devons chercher à contenter d'abord ce nouveau marché *tel qu'il est*, marché où il y aura encore moins de connaisseurs forcément que chez nous parce qu'on y a plus ou moins faussé goût et esprit en vendant d'abord dans ces régions tout ce que l'on a pu sous le nom de vin, — sans qu'il y ait lieu ici d'insister davantage en faveur des produits *forcément naturels* qui vont y rechercher désormais un écoulement de plus en plus normal, en procédant de nouveaux usages techniques et commerciaux, plus rapides et plus économiques que les anciens.

Je dis avec intention « naturels » parce que précisément les coloniaux vont voir faire ces vins sous leurs yeux, en partant d'un produit qui n'est guère pratiquement falsifiable sous le régime législatif dont nous venons de provoquer l'application uniforme à tout notre Empire colonial.

Ce sera même la meilleure garantie de pureté et de loyauté que nos producteurs français pourront désormais donner à ces consommateurs lointains que de leur fournir la marchandise, c'est-à-dire le raisin frais conservé, *avant* toute transformation, tel qu'ils le récoltent. Et ces consommateurs n'auront plus évidemment qu'à se défendre *par eux-mêmes* des fraudes qui pourraient surgir, *sous leurs yeux* aussi dans leurs propres régions, tout comme nous le faisons déjà en France, à l'aide des derniers décrets que nous leur avons obtenus à cet effet.

***

Ceci nous conduit à aborder la deuxième partie de notre sujet, qui a trait aux fameuses vineries d'essai, modèles dont il a été question en certains documents officiels, vineries dont bien des gens se sont fait déjà une montagne rien qu'en lisant les énormités débitées à propos de cette désignation nouvelle, sans même chercher à comprendre d'abord ce que cela pourrait bien être pour correspondre aux nécessités à satisfaire.

Or, une vinerie n'est pas autre chose qu'un simple magasin où se fait du vin, mais du vin d'une façon *continue* c'est-à-dire à l'anglaise. Car il ne faut pas ignorer que les très grandes villes du monde, comme Londres, New-York, Chicago, Philadelphie, Baltimore, etc..., possèdent aujourd'hui dans leurs banlieues des dizaines et parfois des vingtaines de ces établissements, où s'élaborent des vins divers, dont l'origine est déjà le moût concentré dont nous parlons, moût importé parfois de milliers et de milliers de kilomètres (Californie, Australie, le Cap). C'est le sens inverse de notre propre conception coloniale, mais c'est exactement pareil.

La chose n'est donc pas nouvelle. Mais ce sont en général des ateliers très fermés, au sujet desquels il est difficile d'obtenir des renseignements précis (1), de sorte que, étant aux débuts d'une ère nouvelle pour la fabrication du vin ordinaire et courant aux colonies françaises, tant vaut innover carrément plutôt que chercher à imiter, puisque nous savons bien exactement déjà d'où nous partons et où nous voulons arriver, connaissant les goûts et besoins à satisfaire, ainsi que tous les moyens dont nous disposons pour y parvenir.

On a d'abord prétendu que cela coûterait très cher ! Et pourquoi donc, puisqu'il ne s'agit pas d'autre chose que de rendre au moût concentré (2) — qui peut arriver constamment par chaque bateau en proportion correspondant aux besoins de centre colonial visé, et qui s'y conserve parfaitement jusqu'à utilisation — l'eau dont on l'a privé au départ, au moment d'embarquer, pour ne faire plus voyager sur des milliers et des milliers de lieues que la seule partie utile de la marchandise. Cette eau régénérera le moût initial dont on était parti, — liquide sucré agréable, que peuvent consommer alors *directement* les abstinents, musulmans, et autres sectaires ennemis de l'alcool — mais qui peut être aussi converti en vin en quelques jours, rien qu'en lui ajoutant une faible dose de levain convenable, ce vin étant *exactement semblable* à tout autre vin importé de France ou d'Afrique du Nord, et pouvant entrer en consommation *immédiatement*, mais sous le nom *officiel* de « jus de raisin, boisson vineuse ou moût concentré vinifié » uniquement.

De sorte qu'en quelques semaines seulement (selon distances à franchir et vitesses de bateau), les mutés retenus aux producteurs par notre Association coopérative auront été concentrés, exportés, régénérés à destination, fermentés et bus, sans avoir eu ni le temps ni la moindre possibilité de s'altérer, piquer ou tourner, etc... Tout cela aux moindres frais possibles pour le consommateur, lequel sera certainement heureux de boire aussi, au prix minimum possible et à sa soif, un vin *authentique* jeune mais *très bien fait*, pouvant lui rappeler certainement le vignoble ancestral sur des rives lointaines, lorsque le buveur sera français d'origine.

Le matériel nécessaire à cette transformation peut être ramené à l'indispensable : une cuve de quelques hectos à agitateur mécanique pour la dilution journalière du moût concentré mis en œuvre, ce qui ne sera pas, hélas, un bien gros volume pour un seul importateur (quelques hectolitres tout au plus chaque jour ou chaque deux jours) — quelques cuves ou autres récipients clos de la même contenance, en nombre égal à celui des jours de fermentation (phénomène dont la durée est ici réduite au minimum par la température) — autant de cuves ou demi-muids pour un peu de repos et de clarification première en vases pleins — un filtre rapide, d'un débit journalier correspondant aux ventes d'une journée — une pompe et une étuveuse pouvant fournir un peu de vapeur à basse pression pour la rapidité des dilutions, nettoyages, etc... C'est presque

(1) Chaque industriel ou commerçant anglais ou américain croyant fermement posséder un secret de fabrication à préserver *jalousement* de toute indiscrétion ou concurrence, ce qui est évidemment son droit !

(2) Dans le prix duquel les frais d'évaporation ne feront que remplacer une partie de ceux de vinification, lesquels n'incomberont plus désormais au producteur comme autrefois.

ce qu'on trouve en nos pays déjà chez le moindre marchand en gros. Mais comme tout cela travaillera *constamment*, tous les jours, absolument comme dans une brasserie ou une distillerie de la Métropole, l'amortissement en sera *fatalement très modéré* (1) vu le nombre d'hectolitres qui traverseront ce magasin-tunnel, à l'entrée duquel se présenteront tous les jours les quelques kilogrammes seulement de concentrés représentant le débit journalier de la maison en jus et en vin, — tandis qu'il en sortira du côté opposé les quelques décalitres demandés en jus (2) et les quelques hectos de vins faits, correspondant aux ventes de la même journée. Ce n'est qu'un simple roulement à établir — et, il faut l'espérer, à intensifier graduellement, au fur et à mesure que les consommateurs comprendront et afflueront pour s'approvisionner à la sortie du tunnel !

Il ne s'agit plus en effet de faire du Bourgogne, du Bordeaux ou du Champagne, mais tout bêtement du vin ordinaire nouveau, simplement clair, et soulagé de tout évent immédiat. Car nous savons déjà (après expériences à l'appui) qu'une vinification aussi rapide des concentrés est parfaitement possible sans aucun inconvénient, parce que la température des pays chauds ne fait qu'exciter les levures *pures adultes* chargées de la fermentation (3), de telle façon qu'elles travaillent alors beaucoup plus vite dans leur décomposition du sucre. La rançon d'une telle vitesse est évidemment que, toute la chaleur de décomposition du sucre se manifestant en un temps moins long, le thermomètre doit monter et se tenir plus haut encore que d'habitude pendant de telles fermentations. Mais il faut réfléchir alors que, faisant du vin par petites quantités (quelques hectolitres seulement tous les jours pour tenir pied à la clientèle), on opérera dans de *petits* récipients (cuves ou tonneaux), peu épais, dont la surface totale de contact avec l'air ambiant sera d'autant plus grande, par rapport au volume), que les unités considérées seront de capacités plus réduites. Il y aura donc, pour chaque unité en fermentation, une surface d'échange possible de températures avec l'air extérieur relativement bien plus considérable que pendant nos vinifications métropolitaines par grosses unités de plusieurs centaines d'hectolitres. De sorte que les moindres précautions prises contre des excès de la température seraient ici bien plus efficaces qu'ailleurs. On a beau être en pays chauds, tropicaux même, les températures de l'air extérieur, en lieux protégés du rayonnement direct du soleil, seront tout de même inférieures à celles de l'air traversé directement par ce rayonnement. De même il y a quelques différences, dont on peut profiter. pendant la nuit par rapport au jour. Et enfin il n'est nullement défendu, *si on le peut*, de réfrigérer le chai ou les tonneaux en fermentation, quand on en a les moyens (glace, ventilateur, agissant sur parois mouillées, etc.), ne serait-ce que pour obtenir des vins quelquefois plus bouquetés, bien

(1) Ferait-on même du luxe à ce sujet !

(2) Car on prendra toujours le débit journalier en « jus non fermenté » sur les dilutions journalières, puisque ces dilutions pourraient entrer rapidement en fermentations spontanées : la demande en ces jus est donc supposée ici en retard sur la demande en « jus fermentés », parce qu'il est à prévoir qu'ils auront au début parfois moins de succès que les vins, vu la méfiance des Musulmans.

(3) C'est, en effet, à une température limite de son existence que le Sacch. ellipsoideus sécrète le maximum de la zynase alcoolique dissociant le sucre de raisin en alcool et acide carbonique.

que l'expérience ait prouvé déjà que ce n'est pas indispensable, même lorsque ces petits récipients n'ont que deux à trois jours seulement à fermenter, même si on ne les aère pas, pour créer les 9°5 à 10°5 d'alcool de nos ordinaires les plus corsés.

Ces bons résultats, *pratiqués en dépit de toute théorie*, sont dus aussi à ce que les concentrés ainsi traités sont généralement stériles quant aux ferments de maladies (acétis, tourne, bactéries, diverses, etc...), probablement parce que la température du concentrateur, même lorsqu'on opère dans le vide, suffit à détruire les germes naturels de ces maladies qui peuplent toujours nos vendanges et aussi parce que l'hypéracidité des concentrés (puisque tous les éléments du moût sont concentrés à la fois) agit assez longuement pour parachever à cet égard l'œuvre assainissante de la température du concentrateur.

Il en résulte que la plupart de ces fermentations rapides en pays chauds, surtout si l'on part d'une eau propre et potable comme il le faut, c'est-à-dire suffisamment stérile, sont très pures au point que les levures qui les provoquent nous ont toujours formé des lies remarquablement pures et homogènes, uniquement constituées de levures plus ou moins vieillies sous le harnais d'un travail intensif.

Il ne faut donc pas croire tout ce qui a été raconté à ce sujet en certains rapports, notamment au Congrès de Lisbonne, à l'automne dernier, car en tout cela il y a beaucoup plus de fantaisie (1) basée sur la théorie des grosses fermentations (par centaines d'hectos) que d'observations *pratiques*. Et c'est au total très heureux pour le but que nous poursuivons, à savoir la vulgarisation d'une œnologie *simple et peu coûteuse* — contrairement encore à ce qui a été raconté — parmi les négociants en vins qui voudront utiliser les concentrés dans nos colonies à la fabrication rapide sur place d'un vin ordinaire nouveau parfaitement sain et réussi. Les travaux de M. Ducellier, à l'Ecole de Maison-Carrée, — et les observations de M. Nemoz, à Bouffarik, — corroborent parfaitement mes propres observations.

De même, toutes les précautions d'ordre chimique que nous permettraient d'ailleurs les nouveaux décrets ne sont pas du tout rendues indispensables par le climat, sauf une seule : l'ensemencement *immédiat* des concentrés après leur dilution par des levains *massifs* en pleine activité, parce que si la fermentation alcoolique tardait trop à se déclarer dans la masse entière considérée, il pourrait y avoir, vu l'abondance et la vitalité des spores dans l'air et l'eau des tropiques, un premier envahissement rapide et fâcheux de moisissures sur ces moûts. La seule précaution à prendre est donc, puisqu'il faut toujours ensemencer les concentrés et qu'on ne peut pas compter sur les levures survivantes qu'ils pourraient encore contenir — à moins de les réensemencer habilement à cet effet au sortir du concentrateur, ce qui n'est pas pratiquement impossible, il faut, dis-je, employer non plus 1 à 2 p. 100 de levain actif, mais 10 à 15 p. 100 carrément, ou pratiquer des coupages importants de cuves à cuves, ainsi qu'on le fait d'ailleurs déjà en distillerie. Mais, on est à peu près certain du résultat

(1) Exemple (p. 164). Un évaporateur travaillant sous vide coûterait à lui seul « plus d'un million de francs *pour les plus petits modèles* », et ne pourrait être conduit que par un personnel (!) spécialisé. Inutile d'insister sur le tendancieux de tels rapports !

avec seulement 10 p. 100 de levain énergique en volume. Or, ce sera plus facile, puisque nous allons faire cheminer dans notre tunnel de fabrication durant quatre à six jours des récipients à des degrés divers de fermentation, sur lesquels il devient bien aisé de prélever les quantités de levain nécessaires à ensemencer les cuvées rentrant en fabrication. Quant aux freinages par l'anhydride sulfureux, l'activation par le phosphate d'ammoniaque, les additions tartrique ou citrique, etc..., il sera rarement nécessaire d'y avoir recours pour des vins qui ne seront jamais de garde et qui devront être bus dans la huitaine, la quinzaine tout au plus, en dehors de tout vieillissement délicat, qui d'ailleurs ne leur apporterait aucune amélioration, puisqu'il s'agit de vin ordinaire et courant, sans aucune prétention à une supériorité quelconque. Et les conseils de la coopérative fournisseur de concentrés ne manqueront jamais à ses clients évidemment.

Bien plus, nous professons que les fameux vinages à l'exportation, si discutables au point de vue hygiénique pour les consommateurs, mais que l'on dit indispensables à assurer la conservation des vins pendant les transports et sous ces climats, deviendront ici complètement caduques et supprimables, ce qui réalisera une économie notable sur les prix de revient, en dépit de toutes les facilités qu'on lui avait accordé. Ce sera peut-être dommage pour des qualités d'alcool dont on se débarrassait ainsi au mieux, mais ce sera certainement très profitable à la santé des buveurs. Au reste rien n'oblige, du moment qu'on reçoit la marchandise déshydratée, à la rehydrater *au maximum* : elle peut être originaire d'une région où le degré minimum est obligatoirement 8°5, d'après sa provenance, mais cela ne veut pas dire qu'on soit obligé à la colonie à revenir à ce degré-là exactement. Cela veut dire simplement qu'on ne peut pas descendre au-dessous, d'après les lois et règlements récemment rendus applicables aux colonies, tout comme ils l'étaient à la Métropole depuis 1905. Mais on peut très bien s'arrêter à 9 ou 10° et même plus, cela dépend de la richesse du concentré en extrait sec, puisqu'il faut que le vin reste légalement marchand. Cette *seule condition remplie*, on peut régler le vin obtenu au degré maximum que l'on voudra, sans avoir à acheter ni à ajouter la moindre parcelle d'alcool, puisque le moût concentré, matière première de ce vin courant ordinaire dit légalement « jus de raisin fermenté », sera une substance sucrée chiffrant entre 50 et 60° d'alcool en puissance par litre.

Tout dépendra donc de la quantité d'eau dans laquelle on la délayera : si celle-ci est maximum, on fera du vin au degré minimum pour son origine (ici 8°5 par exemple). Mais il vaudra toujours mieux le faire à 9°5, degré minimum des vins de coupage, afin de pouvoir ensuite couper le résultat avec un autre bien plus riche, s'il y a lieu pour questions de couleur ou d'extrait sec, en attendant que nous puissions fournir, comme nous le disions précédemment, des concentrés plus corsés en tout.

Et enfin, on peut largement dépasser 9°5, autant que le rapport alcool-extrait le permettra sans légitimer une suspicion de vinage qui, sauf déclaration et étiquetage contraire (1), serait une fraude si on le laissait ignorer à l'acheteur.

(1) Admis pour les Colonies seulement, jusqu'ici du moins.

On voit donc qu'on a ainsi, *dans le concentré lui-même*, sans le moindre achat d'alcool, tout ce dont on peut avoir besoin pour obtenir dans une large mesure le degré voulu pour un bon ordinaire destiné à une consommation rapide ou immédiate, sous des climats où la suralcoolicité des vins devrait être un défaut alors qu'on en a fait une qualité vis-à-vis d'une clientèle incompétente (pour pouvoir tourner bien des difficultés). Mais ceci serait une autre histoire, qu'il vaut mieux laisser tranquille pour le moment...

***

Le titre de cette communication devrait nous limiter ici aux vins ordinaires. Mais comme le premier stade obligatoire de cette vinification extemporanée est la régénération du jus de raisin original, il ne nous paraît pas du tout déplacé de rappeler succinctement tout ce qu'on pourrait faire de bon, d'agréable et d'utile en ces pays de la soif, où l'Européen souffre même souvent de maladies spéciales, en prenant comme base ce jus de raisin auquel on reproche, si souvent et de trop, de manquer d'aromes et de saveur, de distinctions diverses, etc., etc..., au goût de certains consommateurs plus affinés ou plus exigeants.

J'ai déjà traité au IIe Congrès national des Médecins Amis du Vin, le 25 octobre 1934, à Béziers, le point de vue thérapeutique, dont les applications se multiplient évidemment en pays chauds, vue la fréquence des maladies d'ordre intestinal auxquelles la race blanche se trouve plus particulièrement exposée. Je n'y reviendrai pas, laissant à d'autres, plus qualifiés, le soin de développer ce point de vue spécial et de me compléter avec la compétence qui me manque. Mais il me paraît utile de rappeler ici tout ce qu'on pourrait retirer de certains fruits coloniaux, riches d'aromes et pauvres de sucre, d'acides végétaux, etc., en les enrichissant par du sucre de raisin plus ou moins neutre sous cette forme de concentré, alors qu'on le fait déjà sur place avec des mélasses et miels bien inférieurs de qualité à nos concentrés, pour rendre plus supportables ou agréables des jus d'oranges, citrons, pamplemousses, bananes ou ananas, dont l'arome naturel s'allie ou surmonte heureusement celui du raisin. Ce que nous avons déjà dit plus haut au point de vue cépages permet de prévoir des mariages harmonieux et des proportions maximalement sympathiques faciles à pratiquer entre ces diverses matières premières pour engendrer des boissons désaltérantes pour les coloniaux, ou d'été pour nous, à base de jus de raisins blancs, fermentés ou non, gazeuses (eaux de Seltz, eaux minérales, etc...), ou non, hygiéniques, apéritives ou fortifiantes (kinas).

La concentration de nos jus de raisins dans le vide n'exigeant pas d'atteindre les températures auxquelles les vitamines naturelles du raisin sont tuées ou décomposées, on serait certain, aux Colonies du moins, d'y boire constamment ainsi des boissons vitamineuses au maximum possible d'effets nutritifs ou thérapeutiques. La même alliance tropicale parfaite peut être contractée par nos jus de raisins à l'état de gelées et de confitures, créant une catégorie absolument nouvelle de produits alimentaires d'exportation-importation.

Tout cela me paraît bon à signaler au moment où le Gouvernement et nos Colonies africaines risquent des missions et des efforts combinés en faveur des jus de fruits tropicaux.

***

Il n'en reste pas moins vécues de tristes statistiques pour l'exportation coloniale française depuis 1926, où notre fourniture aux Colonies a atteint le chiffre record — mais bien peu en rapport avec l'étendue, la population, etc..., de notre Empire colonial..., et aussi l'importance de nos productions et surproductions — de 371.000 hectos, soit 0 l. 55 par tête et par an ! Ce qui est évidemment un résultat absolument ridicule pour la Nation « la plus viticole du monde » (1) ? Et, cependant, Douarche et Pénic, et d'autres auteurs également dignes de foi, — parce qu'ayant déjà vécu aux Colonies — nous révèlent :

D'abord que sont compris dans ces chiffres non seulement les vins ordinaires, mais aussi les vins de liqueurs, les vins mousseux et champagne, et les vins étrangers, etc..., en outre des vins courants, qui cependant forment la base de cette exportation.

Ensuite que partout où nous avons réussi à introduire là-bas l'usage du vin, cet usage s'est rapidement développé au détriment des alcools et liqueurs plus ou moins frelatées qui l'y concurrencent généralement.

Que les Musulmans, ceux de couleur en particulier, ne sont pas aussi réfractaires au pinard en réalité qu'on le raconte, lorsqu'ils ne sont pas sous les yeux des muftis par exemple !

Etc..., etc..., contrairement à un tas de racontars *intéressés !*

Aujourd'hui nous sommes graduellement tombés de 371.000 hectos à 209.000 en 1937, et probablement moins en 1938. Décadence au lieu de progrès !

Ce qui confirme en tous points tout ce que j'ai écrit antérieurement depuis plus de dix ans sur ce sujet, si palpitant et cependant si délaissé de l'actualité vinicole française.

Ne serions-nous donc pas vraiment stupides si nous ne faisions rien, ayant en main les atouts que la science moderne vient de nous permettre d'abattre en faveur de cette exportation, si nous n'essayions pas de la relever par les moyens radicaux — rompant je le reconnais avec bien des vieilles routines — que je viens de signaler à l'attention de ce Congrès !

Il n'est que temps tout au moins de le tenter, car l'établissement des prix mondiaux et la baisse du franc avantagent tellement déjà nos concurrents étrangers qu'hésiter davantage dans cette voie serait presque un crime de lèse-patrie.

Je livre donc sans plus hésiter aux méditations de tous les intéressés quels qu'ils soient les résultats de mes réflexions, de ma petite propagande, et de tous nos efforts de bons Français pour rendre à notre pays l'exportation qu'il mérite, espérant que je serai enfin suivi, et que la viticulture nationale y retrouvera promptement sa prospérité d'antan par des moyens permanents, égalitaires, et accessibles à tous.

H. Astruc,
Directeur honoraire de Station Œnologique.

(1) Dont l'exportation devrait être d'au moins 10 à 20 p. 100 déjà de sa production *totale*, c'est-à-dire chiffrer *par des millions d'hectolitres* si la France avait simplement fait à ce point de vue ce qu'ont fait les autres nations viticoles du bassin méditerranéen pour leur propre exportation. Aide-toi d'abord, le Ciel t'aidera ensuite !

(On consomme plus de 7 litres par tête et par an dans les Colonies espagnoles, *soit près de quinze fois* ce qu'on consomme dans les Colonies françaises.)

ACTUALITÉS

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 13 juillet

Les conditions atmosphériques générales se sont bien améliorées pendant la dernière huitaine, en ce sens que le soleil a brillé presque sans interruption et que la température s'est sensiblement relevée.

Ce sont des circonstances très favorables au bon développement de la végétation. Dans notre région, le vignoble se présente fort bien dans son ensemble, les pousses sont vigoureuses et les grappes évoluent de manière satisfaisante ; mais, jusqu'à présent, le retard dû à la fraîcheur du début du printemps n'a pas été comblé et peut être évalué en moyenne à une quinzaine de jours.

Si les grappes sont moins nombreuses en général que l'an dernier, elles sont plus belles et plus fournies et n'ont guère eu à souffrir de la coulure, sauf dans quelques régions où la floraison a été contrariée par la pluie et un refroidissement brusque de la température. Et même, dans certains vignobles, les raisins sont particulièrement abondants, là surtout où, l'an dernier, la récolte avait été réduite par les gelées.

On pense donc, d'après les perspectives actuelles, que l'on aura plus de vin que l'an dernier dans le Midi, surtout dans l'Hérault, où une augmentation de plusieurs millions d'hectolitres est à envisager. Dans le Gard et le Roussillon, les apparences sont également favorables mais on ne pourra pas enregistrer de telles différences parce que les gelées n'y avaient pas fait grand mal en 1938. Dans l'Aude, au contraire, il se pourrait fort bien qu'on récoltât moins de vin dans l'ensemble, parce que la production de 1938 avait été exceptionnelle, ensuite parce que l'ouest du département, très favorisé l'an dernier, souffre en ce moment de conditions météorologiques moins propices. Après les grêles et un peu de coulure, on y note une attaque de mildiou assez grave qui aurait déjà produit, en certains endroits, des dégâts importants.

Ailleurs, les maladies n'ont fait du mal que dans les expositions particulièrement humides où on constate des foyers tous les ans. Pour le mildiou, il ne s'étend pas en tache d'huile, mais en mosaïque et on ne semble pas craindre des développements dangereux. L'oïdium et le rot brun ont été également signalés, mais sans justifier beaucoup d'inquiétude. Les traitements et le soleil paraissent devoir en limiter l'extension.

Quelques orages sans grêle ont été amenés par des journées très chaudes, augmentant la réserve d'eau du sol et assurant le vignoble contre la sécheresse pendant les mois d'été.

***

La semaine en cours qui se termine par les fêtes du 14 juillet ne pouvait être que médiocrement favorable à une activité commerciale digne de ce nom. En réalité, le calme du marché n'avait nul besoin de cette raison supplémentaire, car il n'a fait que se confirmer régulièrement depuis avant la libération de la dernière tranche.

On entend émettre l'opinion que la seconde quinzaine de juillet pourrait amener une amélioration de cette situation, qui dure déjà depuis plus d'un mois, par une reprise des demandes du commerce. Logiquement, c'est assez vraisemblable, car les vins que l'on retire actuellement sur la quatrième tranche ne sont pas inépuisables mais la logique n'a pas toujours une place de choix dans les affaires vinicoles.

D'ailleurs, on peut considérer, semble-t-il, que nous sommes maintenant trop près des vendanges pour que les transactions puissent reprendre à grande allure. Autant qu'il le pourra, le commerce limitera ses demandes au strict nécessaire.

Cependant, il y aura des besoins à satisfaire avant l'apparition des vins nouveaux, laquelle, en raison du retard de la récolte, ne paraît pas devoir être envisagée avant la fin de septembre ou le début d'octobre dans notre région. Ce sont donc deux mois et demi de consommation qu'il faudra assurer avec le stock commercial et ce qui reste encore à la propriété.

Le stock commercial n'est pas indéfiniment compressible ; peut-être avec les 11.500.000 hectolitres qu'il comportait à fin mai pourrait-il encore fournir un million d'hectolitres. C'est peu pour dix ou onze semaines. Le reste devra donc être demandé à la propriété. Depuis le 16 juin, les acheteurs retirent dans ce but les vins qu'ils s'étaient assurés sur tranche, mais voici un mois que durent ces enlèvements, on ne pourra plus les poursuivre longtemps et il faudra nécessairement solliciter la propriété à nouveau.

Or, ainsi que nous l'avons déjà montré, c'est dans le Midi que se trouve la plus grosse partie des stocks. Les vins d'Algérie, en raison des caractéristiques de la dernière récolte, ont été accaparés dès le début et dans les autres régions de la Métropole, la consistance de la propriété est telle que l'échelonnement y a pratiquement libéré la quasi-totalité de la production. Le prochain mouvement commercial doit donc normalement se développer dans le Midi.

Des esprits plus ou moins bien intentionnés tentent d'expliquer le calme actuel des affaires par les craintes que provoquerait la présentation satisfaisante de la récolte sur pied au point de vue de la tenue ultérieure des cours. Le commerce, convaincu de n'avoir pas à « courir après la marchandise » n'éprouve aucunement la nécessité de se couvrir d'avance, car il n'envisage pas la possibilité d'une hausse marquée des cours.

Une hausse importante n'est d'ailleurs désirable à aucun point de vue, et dans l'intérêt bien compris du vigneron. Mais il faut ajouter qu'il en est de même d'une baisse qui réduirait de façon notable la légitime rémunération du producteur. Aussi a-t-on admis en haut lieu le principe de mesures qui assureraient, plus tôt que d'habitude, l'assainissement complet du marché par la distillation.

L'expérience des années précédentes a prouvé que, d'une manière générale, le vigneron attend presque toujours les derniers délais fixés pour livrer ses alcools de prestation. Cette année encore, c'est pendant les quelques semaines qui ont précédé le 31 mars, date limite de l'attribution du prix fort pour les alcools, qu'ont été effectuées les livraisons les plus importantes. Aussi, après les décisions de la récente Commission Interministérielle de la Viticulture, l'Administration est en train d'élaborer un système de primes de diligence qui consisterait, si nous sommes bien informés, à attribuer le prix des alcools du contingent aux viticulteurs qui auront fourni leur prestation avant une date à fixer le plus tôt possible après les vendanges. Cette attribution se ferait dans la limite d'une quantité déterminée par déclaration de récolte et en tenant compte du rendement à l'hectare. On tiendrait compte également de la situation particulière de nos distilleries coopératives du Midi, dont toute l'activité est accaparée, dès les vendanges, par la distillation des marcs, et on leur réserverait l'octroi du prix du contingent pour les quantités d'alcools de vin qu'elles s'engageraient à fournir avant une date fixée.

Il est donc certain que toutes les précautions seront prises pour qu'en aucun cas les excédents éventuels de récolte puissent venir peser sur le marché. On peut être assuré qu'il y aura assez de vin, mais qu'il n'y en aura pas trop.

Par ailleurs, en ce qui concerne les prix, il faut bien comprendre que la hausse légère qui est prévue du début à la fin de la campagne, comme corollaire de l'échelonnement, pour dédommager les vignerons que l'on oblige à conserver leurs vins en chais, a pour conséquence obligatoire, au moment des vendanges, un certain tassement qui permet de repartir à nouveau. Sans cette modération des cours au commencement de l'exercice, on atteindrait inévitablement, au bout de trois ou quatre campagnes, des taux prohibitifs et dangereux pour la consommation.

Pour en revenir au marché proprement dit, précisons que le calme provoqué par le faible volume des demandes n'a pas permis à plusieurs de nos places méridionales de publier une cotation. En outre, quelques maisons de la région, un peu chargées de marchandise par rapport aux besoins de la clientèle, se sont un peu allégées par quelques reventes qui ont pesé sur la tendance et influencé les cours officiels. Ceux-ci, là où on en a publié, marquent un décalage de 25 centimes par degré sur certaines qualités.

Les affaires dont nous avons eu connaissance ont été moins nombreuses que précédemment et généralement composées de petits lots. Elles ont en outre porté de préférence sur des vins de petits degrés, 8°5 à 9° le plus souvent, le commerce se trouvant bien approvisionné maintenant en vins à hauts degrés.

Les vins de 8° se sont payés entre 120 et 125 francs l'hectolitre ; les 8°5 se sont établis entre 130 et 135 francs, on en a traité entre 130 et 132 francs dans la Salanque, à 131 et 132 francs à Béziers, à 135 francs vers Carcassonne et dans le Gard.

En vins de 9°, nous avons relevé les prix de 140 à 144 francs en Roussillon, 143 à 145 francs dans le Narbonnais, 140 à 145 francs à Nîmes. Des 9°2 ont fait 150 et 152 francs dans le Biterrois.

Les 9°5 ont débuté à 155 francs, cours pratiqué dans l'Hérault et le Gard ; il s'en est vendu à 160 francs à Perpignan et à Nîmes et à 165 francs dans le Minervois.

Peu de transactions en vins de 10°, dont quelques lots ont été payés autour de 180 francs en Roussillon et près de Narbonne, de même qu'en 10°5, pour lesquels on a payé 185 francs dans les bons vignobles du Narbonnais. On a signalé une vente de 11° à 214 francs dans les Aspres.

Les affaires sur souches sont restées très calmes faute d'amateurs, mais la distillerie a acheté avec une certaine continuité sur la base de 15 francs le degré pour des petits vins.

R. C.

Nécrologie

Décès de Mme Pierre Viala. — La fidèle compagne de Pierre Viala, la mère de notre Directeur-Administrateur Dr Frank Viala et de notre Secrétaire général, Dr Pierre-Jean Viala, est décédée subitement à son domicile de Paris, 35, boulevard Saint-Michel, le jeudi 13 juillet.

Cette brusque disparition, si semblable à celle de notre regretté maître, plonge dans l'affliction tous les amis de la famille et de la *Revue*. Les hautes qualités de belle activité, de dévouement et d'intelligence de celle qui fut, pendant de longues années, le conseil et le soutien de Pierre Viala, les vertus maternelles de celle qui nous quitte, étaient appréciées de tous ceux qui connaissaient le foyer de Pierre Viala.

La levée du corps a eu lieu le 15 juillet à midi. C'est le calme cimetière de Cournonterral qui sera le lieu de repos de Mme Pierre Viala, à côté de celui qu'elle chérissait et admirait, dont elle aura été séparée bien peu de temps.

Les Amis et Collaborateurs de la *Revue* expriment aux Drs Frank et Pierre-Jean Viala, à leurs épouses, leur bien profonde sympathie en ces heures cruelles et leurs regrets les plus vifs.

P. M.

Les Médecins Amis des vins de France

Les médecins Amis des Vins de France tiendront leur VIe Congrès National à Reims, les 3, 4, 5 et 6 septembre prochain.

Cette manifestation est placée sous la présidence d'honneur de M. le Dr Queuille, ministre de l'Agriculture et sera effectivement présidée par M. le Prof. Portmann, sénateur de la Gironde.

La thèse du Congrès : Le vin et le jus de raisin dans les affections de l'appareil circulatoire sera soutenue par M. le Prof. Laubry.

Pour tous renseignements s'adresser au Comité d'Organisation : Dr Guenard, président, à Epernay ou au Commissaire du Congrès, Dr Fagouet, 57 cours Georges-Clemenceau, à Bordeaux.

Les travaux du Congrès national de la Fédération des Associations viticoles régionales de France et d'Algérie

Du 27 au 30 avril 1939, a eu lieu à Reims le Congrès National de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie présidé par M. Gaston Poittevin, président du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne Délimitée.

Le Congrès s'est ouvert le jeudi 27, à 15 heures, dans la salle Olry-Roederer de l'Hôtel de la Mutualité, en présence de plus de cent représentants des groupements viticoles de toutes les régions viticoles de France et d'Algérie.

Cette séance d'ouverture fut présidée par M. Poittevin.

Après avoir rendu hommage à son prédécesseur, M. Philbert, qui fut l'un des pionniers de l'organisation des groupements viticoles et associé à sa mémoire les noms de M. Elie Bernard, qui fut directeur de la Confédération Générale des Vignerons, et de M. Perrin, fondateur des Coopératives Champenoises, M. Poittevin souhaita que disparaisse l'angoisse qui nous étreint à l'heure présente, afin que tous les Français puissent travailler dans la paix et la sécurité.

M. Chappaz, inspecteur général honoraire de l'agriculture, fit ensuite une très intéressante communication sur la reconstitution du vignoble champenois, rappelant tout d'abord, en une causerie très documentée, sa destruction par le phylloxéra, les dommages qui lui furent causés pendant la guerre, puis indiquant les remèdes apportés et les études faites pour conserver, avec les nouvelles méthodes employées, la qualité du vin.

« C'est là, Messieurs, dit-il en concluant, un travail gigantesque qui devrait forcer l'admiration du monde et faire reculer à jamais les nouvelles menaces de destruction.

« A l'image de la France dont elle n'est qu'une petite parcelle, la Champagne souhaite ardemment la paix, mais elle déploie toute l'énergie indispensable pour sa défense.

« Afin de résister à une situation économique désastreuse, elle s'est imposée une discipline sévère que d'autres vous exposeront en détail. Dans cette discipline, elle continue l'exemple qu'elle a donné pendant sa reconstitution, l'exemple d'une collaboration indispensable entre les viticulteurs et les négociants exportateurs de nos grands vins. C'est seulement en conservant cette union devant le péril commun que nous espérons bien sauver le vignoble de Champagne qui a failli périr au lendemain de la dernière guerre, qui s'est relevé dans des conditions pourtant difficiles et qui résiste grâce à l'énergie et au labeur des Champenois. »

Sous la présidence de M. le baron Le Roy, du Syndicat de Châteauneuf-du-Pape, la première séance de travail du congrès fut consacrée à la Commission des grands crus.

Le Syndicat de Frontignan présenta un rapport en faveur du maintien, pour les appellations d'origine contrôlée (vins de liqueurs et vins doux naturels), des déductions allouées avant le décret-loi du 8 juillet 1937 aux entrepositaires,

en vue de la constitution des stocks de vieillissement, en excluant ceux destinés à être mélangés en vue de leur donner un bouquet.

La Fédération des viticulteurs charentais, traitant de la protection des appellations d'origine, demanda :

a) Un effort plus complet et plus méthodique pour la défense de nos produits à l'étranger ;

b) Un meilleur traitement pour favoriser l'exportation de nos grands crus, dans tous les pays où notre balance commerciale accuse un déficit pour la France ;

c) Une préparation, étudiée avec les représentants qualifiés des grandes régions vinicoles, de nos futurs accords commerciaux ;

d) La protection stricte sur notre territoire et dans les Colonies des appellations étrangères.

— Le Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône proposa diverses résolutions concernant le marché des vins à appellation contrôlée à l'étranger. Après discussion, la section des grands crus décida de demander :

1) Qu'une active propagande soit entreprise immédiatement à l'étranger en faveur des vins à appellation contrôlée et qu'à eux seuls soient réservés les avantages préférentiels prévus pour les vins à appellation d'origine ;

2) Que nos négociateurs agissent pour que le volant de l'acquit vert soit exigé des Gouvernements étrangers pour l'importation des vins à appellation ;

3) Que l'administration au lieu de publier ses statistiques douanières sous trois grandes rubriques (Gironde, Champagne, autres vins) les publie si possible appellation par appellation, ou tout au moins par région viticole correspondant à celles figurant sur le registre d'entrées et de sorties prévu à l'article 12 de la loi du 6 mai 1919. Des recoupements extrêmement intéressants ne manqueraient pas d'en résulter ;

4) Que les agents du Service de la Répression des Fraudes s'occupent tout spécialement du sort des vins ordinaires reçus par les négociants vendant aussi des vins à appellation ;

5) Que le Comité National des Appellations d'Origine veuille bien :

a) s'employer dans le sens indiqué aux quatre paragraphes précédents ;

b) déposer en France et à l'étranger une marque nationale qui pourra être employée, en tant que de besoin, à donner une garantie supplémentaire pour les vins exportés ;

c) entrer en pourparlers avec les Services intéressés des Etats étrangers aux fins de faire accréditer ou habiliter des agents de répression des fraudes analogues à ceux que le Portugal possède chez nous.

6) Que le contrôle effectif de la qualité et de l'authenticité des vins exportés soit mis à l'ordre du jour.

Sur proposition du Syndicat général de défense des producteurs des grands vins de la Côte-d'Or, la commission approuva alors les termes d'une proposition de loi réglementant l'étiquetage des vins à appellation d'origine contrôlée de telle façon qu'aucune confusion ne soit jamais possible dans l'esprit de l'acheteur.

La section des grands crus examina ensuite le fonctionnement du Comité National des Appellations d'Origine, demandant que trois nouveaux membres

viticulteurs y soient adjoints et que les ristournes syndicales soient portées à 0,50 par hectolitre.

Elle émit l'avis qu'une enquête soit menée en Alsace, en vue de la création d'une appellation d'origine et éventuellement de l'application à cette région de la législation française sur le vin.

M. Vidal demanda enfin la limitation des additions de moûts concentrés aux vins blancs et celle de la congélation en dehors du cas prévu pour retrouver le minimum régional.

Après que la Commission des grands crus eut renouvelé son bureau, la séance fut levée.

Le vendredi 28, dès 9 heures, l'assemblée entendit une communication de M. Marcel Berthelot, de Festigny, sur les Coopératives de vinification en Champagne. L'orateur reprit l'exposé fort intéressant qu'il avait fait à la dernière assemblée générale des Vignerons de la Champagne délimitée. A la suite de cette communication, le Dr Denoyés (Pyrénées-Orientales) donna d'intéressantes indications sur le financement des récoltes stockées en coopératives, selon les termes du décret du 13 décembre 1935.

M. Edouard Fargues (Montpellier-Lodève) exposa ses craintes au sujet des plantations nouvelles. Le vignoble français est passé de 1.511.520 hectares en 1920 à 1.867.158 hectares en 1938, ce qui, à 30 hectolitres seulement de rendement, donne plus de 10 millions d'hectos supplémentaires ! la loi est intervenue pour limiter cette extension et à l'heure actuelle restent seules autorisées les plantations destinées à la consommation du récoltant, celles destinées à la fabrication des eaux-de-vie bénéficiant d'une appellation d'origine, enfin les plantations réalisées jusqu'à 1 hectare (3 dans les régions dévastées). Ces dispositions, dit M. Fargues, donnent la possibilité de créer un vignoble nouveau de 300.000 hectares donnant 9 millions d'hectolitres à raison de 30 par hectare seulement.

Cette possibilité ne constitue-t-elle pas un danger qu'il convient d'écarter ?

Une longue discussion s'engagea à ce sujet. Certains orateurs demandèrent le maintien du statu quo. Par contre, M. Roy (Gironde) appuya les propositions de M. Fargues et signala qu'il avait adressé à la Commission de l'Agriculture de la Chambre un rapport dans ce sens, estimant que l'autorisation de plantations même personnelles deviendrait rapidement un danger. M. Barthe fit remarquer, avec beaucoup d'à-propos, que la question se posait différemment selon les vignobles, et demanda le maintien du statu quo, avec une application stricte de la loi et un contrôle sévère.

C'est une motion dans ce sens que vota l'assemblée, M. Fargues s'étant rallié au point de vue de M. Barthe.

M. Briand (Charentes) présenta un rapport, sur la question des alcools, dont la conclusion se résume dans les trois propositions suivantes :

1) Application du compteur volumétrique aux alambics des bouilleurs de cru lorsque les matières distillables ne sont pas prises préalablement en charge par le service des Contributions indirectes ;

2) Attribution de la qualité de bouilleur de cru bénéficiant de l'allocation en franchise, aux seuls véritables récoltants, une seule allocation en franchise

étant accordée par exploitation distincte. Dans ces conditions l'allocation en franchise pourrait être élevée de 10 litres d'alcool pur ;

3) Abaissement des droits de circulation sur l'alcool et le vin qui serait compensé, sans perte pour le Trésor, par l'augmentation du chiffre de la consommation taxée.

La question, sur proposition de M. Barthe, fut renvoyée à la Commission interministérielle.

M. Chaminade, secrétaire général de la C. G. V., proposa que les compteurs à alambics soient achetés par la régie commerciale des alcools. Le vœu fut adopté.

M. Carlez (Montpellier) exposa la question des prestations d'alcools viniques — dont sont exonérés les crus à appellation d'origine — provenant des sous-produits : marcs, lies et vins troubles de fonds de cuve. Il conclut ainsi :

1) La fourniture annuelle des alcools viniques est obligatoire pour tous les viticulteurs faisant une déclaration de récolte ;

2) Jusqu'à 30 hectos de déclaration de récolte, les viticulteurs qui désirent consommer en franchise les 10 litres d'alcool fabriqués avec leurs sous-produits sont exonérés de cette fourniture ;

3) Le taux de prestation est abaissé de 0 l. 10 pour toutes les régions.

Les avis furent très partagés selon les régions, et une longue discussion s'engagea, à la suite de quoi M. Barthe demanda, comme l'a proposé la Commission de coordination, qu'on interdise l'emploi d'appareils ayant une pression supérieure à 50 grammes par centimètre carré. Ainsi on trouvera dans les lies, dont la proportion ne devrait pas être inférieure à 2 p. 100 de la récolte, la quantité exigée d'alcool vinique et la qualité sera sauvegardée.

Finalement les résolutions suivantes furent adoptées :

1) Abaissement du taux de prestation de 10 p. 100 pour toutes les régions ;

2) Chaque producteur faisant une déclaration de récolte devra faire la preuve qu'il a distillé, fait distiller ou vendu pour la distillation 2 p. 100 de sa récolte représentant les lies ou fonds de cuves.

M. Villepique (Gironde), présentant un rapport sur les modifications apportées récemment à la législation concernant les « vins mousseux autres que le Champagne », rappela qu'un décret-loi du 14 juin 1938 avait supprimé le droit de provoquer la fermentation des vins mousseux en cuve close et demanda, pour les régions qui en manifesteraient le désir, la suppression de cette interdiction.

M. Vavasseur (Centre-Ouest) dit que la qualité obtenue en cuve close était bien inférieure à celle de la méthode champenoise (fermentation en bouteille) appliquée en Touraine, en Bourgogne et dans le Saumurois et manifesta sa surprise de voir que seul le Bordelais voudrait maintenir la fermentation en cuve close.

M. Chappaz déclara qu'il estimait qu'un vin de Bordeaux devrait perdre le droit à appellation d'origine lorsqu'il est rendu mousseux, de même que le Champagne non mousseux ne peut conserver le droit à appellation Champagne.

M. Le Roy rappela que la Fédération s'était déjà prononcée à l'unanimité sur la question, la Gironde ayant été appelée à donner son avis à ce moment et il lui demanda de ne pas se déjuger et de rejeter le rapport de M. Villepique, ce qui fut décidé.

C'est l'importante question du règlement des calamités agricoles qui fut ensuite traitée par M. Dagonet du Syndicat général des Vignerons de la Champagne délimitée.

Sur la proposition de M. Gaston Poittevin, une Commission fut désignée pour mettre au point un projet mûrement étudié, susceptible d'être présenté à la Commission de la Chambre.

M. Briand (Charente) fit alors adopter la motion suivante :

« L'assemblée générale de la Fédération invite le Gouvernement à procéder d'urgence soit par le vote d'une loi ou par la parution d'un décret-loi, à l'aménagement des dettes agricoles, suivant les promesses qui ont été faites.

« La Fédération demande à l'Etat de prendre à sa charge une part importante de ces dettes, dans le but d'enrayer l'exode rural, d'empêcher les expropriations et de favoriser la natalité. »

Ensuite, sur rapport de M. Servent (C. G. V.) le vœu suivant fut voté :

« Qu'une interprétation plus juste et plus conforme à l'esprit de la loi intervienne le plus rapidement possible et corrige l'injustice flagrante dont sont victimes les vins blancs allant au vieillissement.

« Qu'en conséquence les déductions jouant comme auparavant en raison du séjour en magasin, c'est-à-dire sur les stocks moyens ou que les vins vinés soumis au vieillissement soient assimilés aux cognacs, armagnacs, eaux-de-vie et certains mousseux, toutes mesures demeurant au surplus conformes à la politique de la qualité et de l'extension des exportations recherchées par les pouvoirs publics. »

Enfin, sur la proposition de M. Dehan, de Montpellier, l'Assemblée exprima le désir :

« Qu'une protection douanière efficace soit accordée à l'ensemble de l'agriculture et que soit au plus tôt réalisée l'harmonisation de la production agricole métropolitaine et des productions agricoles coloniales. »

A la dernière séance de travail une communication fut faite par M. Pierre Rogé (Centre-Ouest), sur les vins provenant d'un cépage prohibé, le Noah, qui arrivent à la vente à l'aide d'une fraude de déclaration à l'instigation de certains courtiers. Cette question sera soumise à la Commission interministérielle.

L'Assemblée adopta les vœux émis par la section des grands crus.

Sur proposition de M. Roy, un vœu fut voté, demandant au Gouvernement de ne pas appliquer la taxe de 1 p. 100 dite « des armements » aux payements s'appliquant aux vins sortant des chais des récoltants.

Puis M. Barthe donna quelques explications techniques sur le régime des alcools depuis la guerre jusqu'au dernier décret-loi du 21 avril 1939. Il rappela l'émotion provoquée par le décret du 20 mars, relata les discussions et les tractations qui ont suivi pour aboutir à un compromis qui sauvegarde la régie commerciale des alcools, donnant satisfaction aux viticulteurs.

Puis l'Assemblée approuva les comptes présentés par le trésorier de la Fédération, M. Lavenc, et désigna le siège du congrès de 1940. Le vote se fit unanimement en faveur de Nîmes (Gard), mais les vignerons du Sud-Est se désistèrent en faveur du Var, et c'est finalement à Toulon que la Fédération se réunira. M. Gueit fut élu président de la Fédération. M. Poittevin devint vice-président, et les autres membres du bureau furent réélus.

Grand concours de l'alcool à brûler doté de 100.000 francs de prix

L'alcool à brûler, produit agricole français, dont la vente permet un équilibre économique national très important, en tant que régulateur du marché du vin, de la betterave et de la pomme est utilisé en majeure partie pour le chauffage.

C'est le combustible de sécurité par excellence.

Dans le but d'offrir aux utilisateurs un matériel propre, économique et d'une utilisation facile, le *Comité de Propagande en faveur des Emplois Industriels de l'Alcool*, 7, boulevard Haussmann, à *Paris* (9e), organise un « *Concours* », doté de : *100.000 francs de prix*, en vue d'améliorer le rendement des brûleurs à gaz d'alcool.

Cahier des charges. — *Exposé préliminaire :*

a) Des essais comparatifs ont été effectués, avec les principaux brûleurs à gaz d'alcool existant sur le marché et dans les conditions même du concours ci-dessous exposé.

b) Le rendement du meilleur brûleur actuel a été adopté comme base des améliorations à réaliser.

c) Dans le but d'améliorer le rendement moyen de tous les brûleurs sur le marché, en dehors du concours proprement dit, le *Comité de Propagande en faveur des Emplois Industriels de l'Alcool*, 7, boulevard Haussmann, à Paris, offre une somme de 15.000 fr., à répartir entre les fabricants de brûleurs à gaz d'alcool qui amélioreront leur rendement propre, actuel, d'au moins 20 p. 100.

Les fabricants existants qui voudront participer à ce premier stade du concours devront obligatoirement faire enregistrer, au Comité de l'Alcool, *dans les huit jours qui suivront l'expédition du présent cahier des charges, le rendement de leur brûleur actuel, au cours d'essais à effectuer au* Comité de l'Alcool.

Concours. — I. — *Epreuve principale :*

En vase ouvert, élévation de 75° de la température d'un litre d'eau, contenu dans une casserole d'aluminium « Gratieux n° 18 ».

Temps Maximum : huit minutes.

L'alcool employé pour les essais sera tiré d'un tonnelet de 50 litres, assurant ainsi, à tous les concurrents, un alcool de densité et de pouvoir calorifique équivalents.

Pour le chauffage préalable des brûleurs, une égale quantité d'alcool sera prélevée sur les réservoirs à l'aide d'un godet-pipette de modèle courant.

La consommation sera déterminée par différence de pesée avant et après expérience.

a) Suivant classement, un prix de 12.000. fr., un prix de 10.000 fr., un prix de 8.000 fr., aux brûleurs ayant dans le temps maximum de *huit* minutes, réalisé une consommation maximum de 18 grammes d'alcool.

b) Un grand prix de 50.000 fr., pour le brûleur ayant, dans le temps maximum de *huit* minutes réalisé une consommation maximum de 16 grammes d'alcool.

2. — *Epreuve complémentaire de contrôle :*

En vase ouvert, même récipient, et même matériel d'expérience. Porter un litre d'eau à ébullition franche (gros bouillon).

Le temps et le rendement dans cette épreuve complémentaire permettront de départager les concurrents par les membres du jury, en cas de résultats sensiblement égaux.

Le matériel employé pour ces expériences pouvant être beaucoup plus léger, les résultats, dans ces conditions, ne seront pas publiés publiquement, il importait seulement de mettre les compétiteurs dans des conditions d'essai strictement égales.

Seule, la qualité du brûleur sera considérée, dans ce concours, la forme, la nature du bâti et le prix de vente au détail du réchaud en ordre de marche, seront ultérieurement considérés.

Ce concours est ouvert à tous les fabricants spécialisés ou non, aux inventeurs, aux chercheurs et à toutes les personnes ou sociétés qui s'inscriront avant le 1er juin 1939 au plus tard, par lettre recommandée adressée au *Comité de Propagande en faveur des Emplois Industriels de l'Alcool*, 7, boulevard Haussmann, *Paris* (9e), Service « *Concours* ».

Journée des vins à la 1re Foire-Exposition de Cosne-sur-Loire (Nièvre)

La charmante ville de Cosne-sur-Loire, située sur la route bleue, à 180 km. de Paris, à 160 de Vichy, voisine de Pouilly-sur-Loire, de Chavignol et de Sancerre, a organisé cette année, du 9 au 16 juillet, et pour la première fois, une *Foire exposition.*

Avec un sens très vif des réalités et un très judicieux esprit d'initiative, elle à consacré à la défense et à la diffusion de ses crus fameux une journée complète dont voici le programme :

Le matin, vin d'accueil offert par le Comité de la Foire aux Exposants. Concours, sous la présidence d'un Jury composé de dégustateurs réputés et de gastronomes.

A midi, grand banquet par souscription, auquel assistèrent les notabilités administratives, politiques, commerciales, industrielles, agricoles de la région.

L'après-midi, cortèges, chars fleuris, fête régionaliste costumée à l'issue de laquelle eut lieu la remise des diplômes et prix.

Des efforts de ce genre doivent être encouragés. Aussi souhaitons-nous aux organisateurs de la « première Foire Exposition de l'automobile, du cycle, du tourisme, des arts ménagers, de la *Gastronomie* et de tout ce qui concourt à l'activité et au bien-être de la vie » de la ville de Cosne-sur-Loire, le plus mérité des succès.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. Vin blanc supérieur, 260 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 290 fr. et au-dessus ; 10°, 300 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 9° ½ à 10°, 330 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 740 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 24.000 à 28.000 fr. ; 2es crus, de 10.000 à 14.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.500 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 14.000 à 16.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 7.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 6.500 fr. Paysans, 2.500 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.200 à 6.500 fr. ; Graves, 4.400 à 5.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 4.200 à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais, 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 400 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 400 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouge, 10° à 10°5 : 20 fr. à 20 fr. 50 ; Rosés 20 fr. à 20 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*17 Juillet 1939*). — *Cote officielle*, logés rouges, 8° à 9°, 14 fr. 75 à 15 fr. 50, 9° à 10°, 15 fr. 50 à 17 fr. 25 » ; Vins de café, 10° à 12°, 17 fr. 25 à 19 fr. ; Blancs, 9°5 à 12°, 16 fr. à 17 fr. 50 ; Clairette 16 fr. à 17 fr. 50.

Montpellier (*18 Juillet*). — Vins Rouges 1938, 8° à 10°, 15 fr. à 18 fr. », moyenne 9°, 15 fr. 75 ; blancs, » fr. » à » fr. »

Béziers (*14 Juillet*). — Rouges, 1938, 8°5 à 9°5, » fr. » à » fr. » ; moyenne, 9°, 16 fr. » ; Rosés, 9°5 à » fr. » ; Blancs, 9°5, à 10°, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires.

Minervois (*16 Juillet*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. » à 18 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*15 Juillet*). — Rouges de 8° à 11°, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Carcassonne (*8 Juillet*). — Vins rouges de 1938, 8°, 8°5, 9°, 9°5, 10° à 10°5, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Narbonne (*13 Juillet*). — Vins rouges 1938, 8° à 10°5, 15 à 18 fr. Insuffisance d'affaire.

Sète (*12 Juillet*). — Rouges, 15 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Rosés, 15 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. à 17 fr. 75.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terres. — Sterling, 70 à 80 fr. ; Hollande commune, 130 à 170 fr. Saucisse rouge, 170 à 180 fr. ; Nouvelle d'Algérie rouges, 230 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgrs à Paris : Paille de blé, 225 à 265 fr. paille d'avoine, de 230 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 400 à 480 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 83 fr.

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 332 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. » — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. 50 — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. ». — **Demi-porc**, 15 fr. à 16 fr. 50. — **Longe**, 17 fr. 50 à 20 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 368 fr. 45 par 100 kgs départ Paris. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 %, 14 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium, 49 %, 58 fr.95. — *Engrais azotés* : *Tourteaux d'arachides deshuilés* 8 % d'azote, 92 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs. ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 128 fr. à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 41 fr. 80 à 51 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr.50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2% d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 135 fr. 50 à 138 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 61 fr. corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

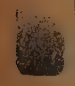
Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet**, neutre 31,5 % de cuivre métal, 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole ½** éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 140 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 68 fr. 75 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, **5 fr. 50 le kg.** — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs, — Bananes, 400 à 450 fr. — Oranges, 780 à 800 fr. — Fraises de Paris, 400 à 700 fr. — **Cerises**, 150 à 600 **fr.** — **Amandes vertes**, 350 à 700 **fr.** — Abricots, 400 à 480 fr. — Prunes, 300 à 550 fr. — **Pêches**, 200 à 600 **fr.** Cassis 350 à 600 fr. — **Groseilles**, 150 à 200 fr. — Framboises 650 à 850 fr. — Figues, 450 à 600 fr.

Choux-fleurs, 100 à 350 fr. ; Artichauts, 50 à 70 fr. — Oseille, 40 à 60 fr. — Epinards, 100 à 200 fr. — Pois verts du Midi, 80 à 170 fr. — Fèves, 80 à 120 fr. Tomates, 150 à 260 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 700 à 900 fr. les 100 bottes. — Laitues, 5 à 20 fr. — Haricots verts, 125 à 300 fr. — Carottes, 60 à 110 fr. — Navets, 150 à 250 fr. — Cresson, 75 à 140 fr. les 216 bottes. — **Melons de Nantes** 5 à 12 fr.

Le Gérant : **F. GRISARD.**

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France





La plus ancienne marque — prouve son efficacité depuis 2 ans

Souvent copié — Jamais égalé

Pour tous renseignements, s'adresser au

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

Société fondée en 1886

Siège social : 25, Rue de Clichy - PARIS

AGENCES ET USINE : **Marseille, Montpellier, Moulins, Nantes**

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

ANTICRYPTOGAMIQUE - INSECTICIDE - MOUILLANT

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur
Agents Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude)
M. C. TRONCHE, à Saint-Denis-Martel (Lot)
et dans les principaux centres viticoles

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

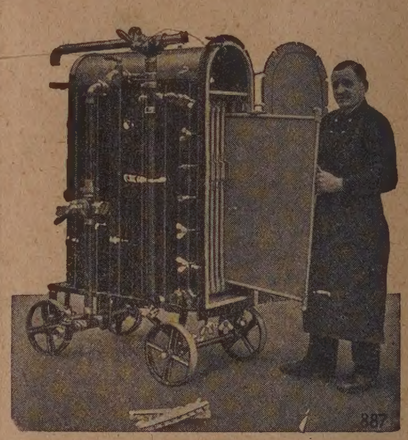
leur qualité

les filtres

" SEITZ "

à amiante

vous rendront de grands services



Filtre " Seitz-Hercule "

Les filtres
" SEITZ-HERCULE "

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante " Seitz " leur manutention est particulièrement simple, propre et économique le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement

Le nouveau [illegible]re
" SEITZ-ZENITH "

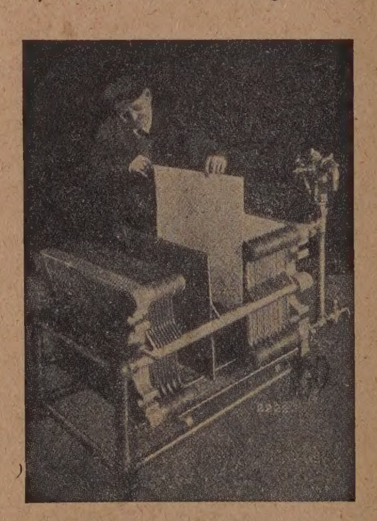
fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrés de porosité.
:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand



Filtre " Seitz-Zénith "

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ" 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France